

No: 1687 – Mahreç İşareti

HATAY AŞUR YEMEĞİ

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 09.02.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1687
Tescil Tarihi	: 09.01.2025
Başvuru No	: C2024/000053
Başvuru Tarihi	: 09.02.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Aşur Yemeği
Ürün / Ürün Grubu	: Yemek / Yemekler ve çorbalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Hatay Valiliği
Tescil Ettirenin Adresi	: Büyükdalyan Mah. Atatürk 22. Cad. No: 95 Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Aşur Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Aşur Yemeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Aşur Yemeği; kemiksiz dana veya koyun incik, dövme buğday, nohut, kuru soğan ve biber salçasının pişirilmesi ile üretilen bir yemektir. Pişen karışım tahta tokmakla dövülüp üzerine kızgın tereyağlı kimyon eklenir.

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Hatay Aşur Yemeği, coğrafi sınır içerisinde aşır, aşşür, hrısı, dövme adıyla da bilinir.

Hatay Aşur Yemeğinin yıllar boyunca reçetesi korunarak özellikle bayramlarda ve adaklarda yapılır. Yapımında aşur döveceği denilen tahta tokmak kullanılır. Hatay ilinin gastronomi kültüründe önemli bir yere sahiptir ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

12 kişilik Hatay Aşur Yemeği üretmek için gereken bileşenlere ve üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Bileşenler:

- 1-1,2 kg kemiksiz dana veya koyun incik eti
- 1-1,2 kg dövme buğday
- 250-300 g haşlanmış nohut
- 300-350 g kuru soğan
- 125 g acı biber salçası
- 125-150 g tatlı biber salçası
- 100-125 g tereyağı
- 20-25 g kimyon
- 20-25 g karabiber
- 20-25 g tuz
- 5-6 lt su
- 100 g ceviz içi (üzere için-isteğe bağlı)

Hazırlanışı:

Tencerenin içerisine dana veya koyun incik eti, dövme buğday, nohut, biber salçası, dörde bölünmüş soğan, karabiber, tuz ve su ilave edilip kaynadıktan sonra kısık ateşte 1,5 saat süreyle pişmeye bırakılır. Ardından aşur döveceğiyle tüm malzemelerin özdeşleşmesi için iyice dövülür. Ayrı bir tavada tereyağı ve kimyon kızdırılır. Hatay Aşur Yemeği üzerine dökülür ve iyice karıştırılıp isteğe bağlı üzerine dövülmüş ceviz ilave edilerek servisi yapılır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Hatay Aşur Yemeği coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahiptir. Hatay ilinin gastronomi kültüründe önemli bir yeri olan Hatay Aşur Yemeğinin coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hatay Valiliğinden ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bileşenlerin ve miktarlarının uygunluğu, üretim metodunun uygunluğu ve Hatay Aşur Yemeği ibaresi ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.